

**SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI.
IL PERSONALE È DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI CIRCA
LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO
DA NOI SOMMINISTRATO.**

Antipasti

Carpaccio di gamberi rossi, frutta, paprika dolce, cremoso al tuorlo d'uovo	20,00 €
Girello di vitello affumicato, soffice di castelmagno	14,00 €
Quaglia al caffè, lattuga, radicchio e il suo uovo	14,00 €
Tartrà di zucchine e suoi fiori, prosciutto di Cuneo e spuma di seirass	13,00 €

Primi Piatti

..e la pasta fatta in casa..

Agnolotti della tradizione del "Plin" al tovagliolo	13,00 €
I "Brasatelli" ravioli ripieni di stracotto al Barolo	14,00 €
Risotto carnaroli, aglio nero, calamaretti e lime	16,00 €
Spaghetti monograno Felicetti, passata di pomodoro e peperoni, acciughe e polvere di capperi	13,00 €

Secondi Piatti

Anatra al barolo, pere e lattughino	18,00 €
Cartoccio di Funghi porcini e patate	15,00 €
Polpo e patate alla nostra maniera, purea allo zafferano e crema di piselli	23,00 €
Scamone di vitello, prugne caramellate, demi-glace all'aceto balsamico	20,00 €
Tonno scottato al verde, mantecato all'erba cipollina e cipolle rosse	20,00 €

Da sempre in carta

La Langa al piatto	16,00 €
<i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>	

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

Battuta di Vitello	12,00 €
Vitello Tonnato	12,00 €
Tonno di coniglio	10,00 €
Acciughe al verde	8,00 €
Peperoni ripieni	9,00 €
I Tajarin alla langarola	12,00 €
Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata	16,00 €

**Alcuni prodotti per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura*

Menu della Tradizione

Minimo di due persone

Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno e Vitello tonnato

Tajarin alla langarola

Rollè di coniglio alle erbe aromatiche, soffice di carota e zenzero

Dolce a scelta dal menù

Caffè

50,00 €
Vini esclusi

Selezione di Formaggi

Giolito Formaggi – Bra Beppino Ocelli – Farigliano

Robiola di Roccaverano

Latte crudo di pura capra (Vesime)

Nostrale di Stroppio

Latte puro vaccino (Valle Maira)

Toma di Montebore

Latte misto pecora/vacca (Colli Tortonesi)

Blu di Bufala

Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)

Castelmagno di montagna

Latte puro vaccino a doppia rottura della cagliata (Valle Grana)

Ocelli al Barolo

Formaggio a pasta dura affinato in vinacce di langa e vino Barolo d.o.c.g.

Cusiè affinato

Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)

in foglie di castagno

Tagliere da 4 assaggi

12,00 €

Tagliere da 7 assaggi

15,00€

Dolci della Locanda

‘Cannubi 2018’

Mousse al cioccolato bianco, copertura fondente, gelatina di carote e moscato d’Asti, gelato alla Milla

Cremino alla panna

Il tiramisù

Tentazione al rosmarino

Flambè di mele e calvados in sfoglia croccante e soffice al rosmarino

Tortino alla nocciola e morbido al gianduja, gelato allo zabajone

Gelato

Sorbetto al limone

8,00 €

Acqua 2,00 €
Caffè 2,00 €

Bibite 33 cl. 3,00 €
Birra 33 cl. 4,00 €

**Alcuni prodotti per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura*